KitchenCook

MANUEL D'UTILISATION

ROBOT PETRIN AVEC HACHOIR

AK75

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi.

•N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
•Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
• Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
• Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
• Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
• N'utilisez que les accessoires d'origine.
• Respectez les Conseils de sécurité spécifiques' ci-dessous.

Enfants
• Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
Attention! Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film.

Il y a **risque d'étouffement !**

• Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.

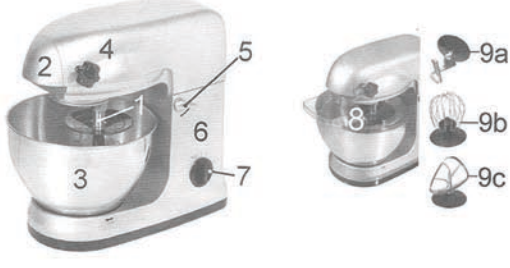
Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

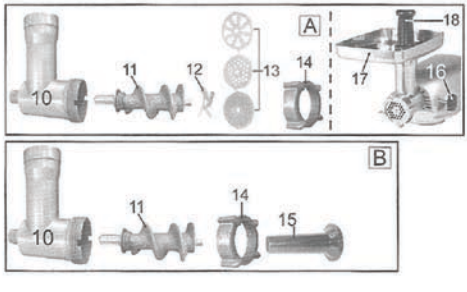
• Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans votre présence.
• Ne manipulez aucun bouton de sécurité.
• Ne placez pas vos mains pendant le fonctionnement dans les pétrins en rotation.
• Placez l'appareil sur une surface lisse, plane et antidérapante.
• Ne branchez le câble d'alimentation dans la prise de courant qu'après avoir installé tous les accessoires nécessaires.
• Pour le remplissage du hache-viande, utilisez uniquement le poussoir.
• **Risque de surcharge!** Utilisez l'appareil soit comme hache-viande soit comme mélangeur mais jamais les deux fonctions simultanément.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

DANGER:
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.
ATTENTION:
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.
REMARQUE:
Attire votre attention sur des conseils et informations.





Liste des différents éléments de commande

1 Axe d'entraînement
2 Cache de l'axe d'entraînement
3 Bol mélangeur
4 Bras
5 Levier pour baisser/lever le bras
6 Bloc moteur
7 Fonction Pulse et variateur de fonctions
8 Protection anti-projections du bol mélangeur
9 a Pétrins
9 b Fouets à blancs en neige
9 c Fouets mélangeurs
10 Bloc avec hélice
11 Hélice
12 Couteau
13 Disque
14 Verrouillage
15 Accessoire a saucisses
16 Vis
17 Plateau de remplissage
18 Poussoir pour hachoir

Utilisation

1. Placez le bol mélangeur sur la fixation et tournez le bol vers LOCK jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé.
2. Pour lever le levier, enfoncez le levier dans la direction de la flèche. Le bras se lève.
3. Pour installer les accessoires souhaités, introduisez l'extrémité supérieure de l'accessoire dans l'axe d'entraînement et fixez la tige dans l'axe, en la tournant sur la droite.
4. Vous pouvez maintenant verser les ingrédients dans le bol.
   Ne remplissez pas l'appareil au-delà de la quantité max. fixée à 2 kg.
5. Abaissez le bras à l'aide du levier
6. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant de 230 V / 50 Hz en bon état de fonctionnement.
7. Mettez l'appareil en marche à l'aide du variateur de fonctions en choisissant la vitesse désirée entre 1 et 6 (selon la pâte).
8. Pour la fonction Pulse (pétrir par intervalles), tournez le variateur de fonction sur la position « PULSE ». Vous devez maintenir le bouton enfoncé aussi longtemps que l'appareil doit fonctionner. Le bouton se remet automatiquement sur la position « 0 » dès que vous le lâchez.

Réglage des positions et utilisation des pétrins pour une pâte de 2 kg max.

Positions	Utilisation	Types de pâte
1-2	pétrins	Pâtes épaisses (par ex. à pain ou brisée)
3-4	fouets mélangeurs	Pâtes moyennement épaisses (par ex. à crêpes ou à gâteux)
5-6	fouets à blancs en neige	Pâtes légères (par ex. crème fraîche, blancs en neige, crème)
PULSE	fouets à blancs en neige	à intervalles

Pour les pâtes plus épaisses, ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 10 minutes puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

1. Tournez le bouton à nouveau sur la position « 0 » après avoir fini de pétrir ou mélanger, dès que la pâte ou une boule de pâte est formée. Débranchez le câble d'alimentation.
2. Après avoir enfoncé le levier le bras se soulève.
3. Vous pouvez décoller la pâte ainsi formée à l'aide d'une spatule et la sortir du bol mélangeur.
4. Vous pouvez retirer le bol de l'appareil en le tournant vers la gauche.
5. Lavez les pièces utilisées comme décrit dans « Entretien ».

Entretien

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant avant chaque nettoyage.
2. Utilisez un torchon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
3. N'utilisez en aucun cas de détergent corrosif ou abrasif.
4. Vous pouvez laver les pièces salies par la pâte (accessoire à pétrir et bol mélangeur) normalement à l'eau savonneuse.

Recettes conseillées

Pâte à gâteaux (recette de base) Positions 3-4

Ingrédients:

250 g de beurre ramolli ou margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine, 1 sachet de levure, env. 1/8 l de lait.

Préparation:

Versez la farine avec le reste des ingrédients dans le bol, mélangez à l'aide du fouet mélangeur pendant 30 secondes sur la position 1, puis env. 3 minutes sur la position 3. Beurrez un moule ou garnissez-le de papier sulfurisé. Versez la pâte et mettez à cuire. Contrôlez la cuisson avant de retirer le gâteau du four : piquez le centre du gâteau à l'aide d'un pic en bois pointu. Si la pâte n'accroche pas au pic, le gâteau est cuit. Renversez le gâteau sur une grille et laissez refroidir.

Four traditionnel:

Hauteur dans le four:	2
Chaleur:	four électrique chaleur par le haut et le bas 175-200°, four au gaz: positions 2-3
Temps de cuisson:	50-60 minutes

Vous pouvez modifier cette recette selon vos goûts, par ex. en ajoutant 100 g de raisins ou 100 g de noisettes ou 100 g de chocolat râpé. Laissez votre imagination vous guider.

Petits pains aux graines de lin Positions 1-2

Ingrédients:

500-550 g de farine, 50 g de graines de lin, 3/8 l d'eau, 1 cubes de levure de boulanger (40g), 100 g de fromage blanc allégé et bien égoutté, 1 cuil. à café de sel. Couverture: 2 cuil. à soupe d'eau.

Préparation:

Laissez le graines de lin tremper dans 1/8 l d'eau tiède. Versez le reste d'eau tiède (1/4 l) dans le bol mélangeur. Emiettez la levure au dessus du bol. Versez le fromage blanc puis mélanger à l'aide du pétrin sur la position 2. La levure doit être complètement mélangée. Versez la farine, les graines de lin et le sel dans le bol.

Pétrissez sur la position 1, passez ensuite sur la position 2 et mélangez encore pendant 3-5 minutes. Couvrez la pâte et laissez-la reposer pendant 45-60 minutes dans un endroit chaud. Mélangez ensuite à nouveau puis retirez la pâte du bol et formez 16 petits pains. Recouvrez le lèche frites avec du papier sulfurisé humide. Placez les petits pains sur la plaque. Laissez-les reposer pendant 15 minutes puis recouvrez-les d'eau tiède.

Four traditionnel:

Hauteur dans le four:	2
Chaleur:	four électrique chaleur par le haut et le bas 200-220° (préchauffage 5 minutes), four au gaz: positions 2-3
Temps de cuisson:	30-40 minutes

Crème au chocolat — Positions 5-6

Ingrédients:

200 ml de crème fleurette, 150 g de chocolat noir, 3 œufs, 50-60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuil. à soupe de cognac ou rhum, feuilles de chocolat.

Préparation:

Mélangez la crème dans le bol à l'aide des fouets à blancs en neige jusqu'à ce que la crème soit ferme. Retirez du bol et mettez au frais.
Faites fondre le chocolat comme indiqué sur l'emballage ou dans le four à micro-ondes 3 minutes à 600 W. Pendant ce temps, mélangez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel à l'aide du fouet à blancs en neige sur la position 3 jusqu'à obtenir une pâte mousseuse. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez sur la position 5-6. Conservez une partie de la crème pour la décoration. Versez le reste de crème sur la pâte mousseuse et mélangez légèrement à l'aide de la fonction Pulse. Garnissez la crème au chocolat. Servez frais.

Hache-viande

Généralités avant la première utilisation

1. Retirez le cache de l'axe d'entraînement et desserrez la vis.
2. Placez le bloc avec le bac de remplissage orienté vers le haut sur l'axe puis vissez fermement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Installez le plateau de remplissage sur la cheminée de remplissage de manière à ce que le plateau se trouve au- dessus du bras de l'appareil.
4. Introduisez l'hélice dans la partie horizontale du bloc jusqu'à ce que l'axe s'enclenche mécaniquement.

Voir ci-après dans les sections Utilisation du hache-viande' ou **Accessoire à saucisse**.

Fonctionnement hachoir (voir fig. A)
REMARQUE:
Coupez la viande en morceaux d'env. 2,5 cm. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'os ni de nerf.

1. Placez d'abord le couteau sur l'extrémité de l'axe d'entraînement puis le disque de votre choix. Vérifiez alors le disque et les fentes situées sur le bloc d'axe

d'entraînement. Vissez fermement le dispositif de verrouillage à la main.
2. Placez les morceaux de viande sur le plateau de remplissage puis versez-les dans le bac.
3. Placez un récipient sous l'appareil.
4. Vérifiez que le sélecteur de fonctions se trouve sur 0.
5. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.
6. Mettez le hache-viande en marche à l'aide du bouton du selecteur de vitesses.
7. Enfoncez la viande, si nécessaire, avec le poussoir, en aucun cas avec les doigts.

Fonctionnement accessoire à saucisses (voir fig. B)

1. Installez l'adaptateur sur l'axe de la spirale.
2. Fixez l'accessoire à saucisses sur le dispositif de verrouillage.

3. Vissez fermement à la main le dispositif de verrouillage sur le bloc avec l'hélice.
4. Placez le boyau (vous pouvez utiliser un boyau véritable ou non) sur l'accessoire à saucisse et faites un nœud à l'autre extrémité.
5. Placez la chair à saucisse sur le plateau puis versez-la dans le bac.
6. Procédez comme indiqué dans les paragraphes 4— 7 de **Fonctionnement hachoir**.
7. L' accessoire à saucisse pousse la chair à saucisse dans le boyau.
8. Lorsque la saucisse est de la longueur souhaitée, pincez le boyau au niveau de l'extrémité de l'accessoire entre vos doigts et tournez la saucisse une ou deux fois autour de son axe.

REMARQUE:
• Pour la fonction hache-viande, utilisez les positions 1 à 4.
• Ne laissez pas l'appareil fonctionner pendant plus de 10 minutes et laissez-le ensuite refroidir pendant 10 minutes.
REMARQUE:
• Tant que vous n'êtes pas habitué, vous pouvez arrêter la machine entre chaque saucisse.
• Procédez comme indiqué dans le paragraphe 8. Mettez ensuite l'appareil à nouveau en marche.
• Si vous choisissez d'utiliser un boyau naturel, laissez-le tremper dans l'eau avant de l'utiliser.
• Veillez à ne pas trop remplir le boyau car la saucisse gonfle pendant la cuisson et le boyau risque sinon de se fendre.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 12 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement.

Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.